

FUNDACIÓ PARC TECNOLÒGIC DEL VI VITEC Centre Tecnològic del Vi

Dirección: Crtra. de Porrera Km.1; 43730 Falset (TARRAGONA)

Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1316/LE2457**

Fecha de entrada en vigor: 26/10/2018

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 17 fecha 30/01/2026)

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

Laboratorio Enológico

Análisis mediante técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Glucosa + Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	PNT.11.06 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-10</i>
	Ácido D-glucónico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)	PNT.11.04 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-28</i>
	Características cromáticas por espectrofotometría UV-VIS	PNT.11.14 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B</i>
	Dióxido de azufre total (sulfitos totales) por espectrofotometría UV-VIS (≥ 10 mg/l)	PNT.11.48 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 391/2010</i>
Vino (con contenido de azúcar <65 g/l)	Sacarosa + D-Glucosa + D-Fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,2$ g/l)	PNT.11.43 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 391/2010</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino tranquilo Vino espumoso (con contenido en azúcar <60 mg/l)	Grado alcohólico por espectroscopía infrarroja	PNT.11.24 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i>
	Acidez volátil por espectroscopía infrarroja	PNT.11.26 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i>
Vino tranquilo Vino espumoso (con contenido en azúcar <20 g/l)	Dióxido de azufre total (sulfitos) por espectroscopía infrarroja	PNT.11.33 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i>
Vino tranquilo Vino espumoso	Acidez total por espectroscopía infrarroja	PNT.11.31 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i>
	pH por espectroscopía infrarroja	PNT.11.32 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino tranquilo Vino espumoso	pH por potenciometría <i>(2,00-7,00 unidades de pH)</i>	PNT.11.12 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino tranquilo Vino espumoso	Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría <i>(≥ 10 mg/l)</i>	PNT.11.07 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04A</i>
	Acidez total por volumetría	PNT.11.10 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>
	Acidez volátil por destilación y volumetría	PNT.11.28 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-02</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Turbidez por nefelometría <i>(≥ 0,9 UNF)</i>	PNT.11.22 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-08</i>

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico adquirido por densimetría electrónica	PNT.11.27 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01</i>
Vino espumoso	Medida de la sobrepresión en botella por método manométrico	PNT.11.35 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS314-02</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Masa volúmica a 20 °C y Densidad relativa 20/20 por densimetría electrónica	PNT.11.46 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01 (Método B)</i>
	Extracto seco por densimetría (cálculo)	PNT.11.34 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B</i>
	Valor energético por cálculo	PNT.11.34 <i>Método interno basado en AOAC 979.07</i>

Laboratorio de Microbiología Enológica

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino tranquilo	Recuento en placa de levaduras	PNT.21.06 Rev. 12
	Recuento de levaduras (Filtración)	<i>Método interno</i>
	Recuento en placa de bacterias lácticas	PNT.21.10 Rev. 9
	Recuento de bacterias lácticas (Filtración)	<i>Método interno</i>
	Recuento en placa de bacterias acéticas	PNT.21.12 Rev. 10
	Recuento de bacterias acéticas (Filtración)	<i>Método interno</i>
	Recuento en placa de <i>Brettanomyces</i>	PNT.21.14 Rev. 9
	Recuento de <i>Brettanomyces</i> (Filtración)	<i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas microscópicas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino tranquilo	Recuento de levaduras totales por microscopía	PNT.21.06 Rev. 12 <i>Método interno</i>

Laboratorio de Análisis Sensorial

Análisis sensorial discriminante y descriptivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO	
Vino	Test triangular	PNT.16.01 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 4120</i>	
	Identificación de defectos <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Fase olfativa <i>(escala discontinua de 8 niveles)</i> Acético/Acetato Animal Mohoso/Terroso Mousy Oxidación Reducción Sulfuroso Yodado </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Fase retronasal <i>(escala discontinua de 8 niveles)</i> Acético/Acetato Animal Mohoso/Terroso Mousy Oxidación Reducción Sulfuroso Yodado </td> </tr> </table>	Fase olfativa <i>(escala discontinua de 8 niveles)</i> Acético/Acetato Animal Mohoso/Terroso Mousy Oxidación Reducción Sulfuroso Yodado	Fase retronasal <i>(escala discontinua de 8 niveles)</i> Acético/Acetato Animal Mohoso/Terroso Mousy Oxidación Reducción Sulfuroso Yodado
Fase olfativa <i>(escala discontinua de 8 niveles)</i> Acético/Acetato Animal Mohoso/Terroso Mousy Oxidación Reducción Sulfuroso Yodado	Fase retronasal <i>(escala discontinua de 8 niveles)</i> Acético/Acetato Animal Mohoso/Terroso Mousy Oxidación Reducción Sulfuroso Yodado		

Análisis sensorial descriptivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO		
Vino	<p>Evaluación sensorial descriptiva</p> <p>Fase visual <i>(escala discontinua 8 niveles)</i> Tamaño burbuja Persistencia burbuja Limpidez Intensidad Color Cantidad de burbujas</p> <p><i>(Respuesta binaria sí/no)</i> Aspecto Untuoso Lágrima</p> <p><i>(escala discontinua 3x5 puntos)</i> Tonalidad</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Fase olfativa <i>(escala discontinua 8 niveles)</i> Balsámico Especiado Evolución Floral Fruta fresca Fruta madura/desecada/confitada Láctico Madera Mineral Vegetal</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Fase gustativa <i>(escala discontinua 8 niveles)</i> Balsámico Especiado Evolución Floral Fruta fresca Fruta madura/desecada/confitada Láctico Madera Mineral Vegetal Acidez Amargor Astringencia Dulzor Persistencia aromática Untuosidad/cremosidad</p> </td> </tr> </table>	<p>Fase olfativa <i>(escala discontinua 8 niveles)</i> Balsámico Especiado Evolución Floral Fruta fresca Fruta madura/desecada/confitada Láctico Madera Mineral Vegetal</p>	<p>Fase gustativa <i>(escala discontinua 8 niveles)</i> Balsámico Especiado Evolución Floral Fruta fresca Fruta madura/desecada/confitada Láctico Madera Mineral Vegetal Acidez Amargor Astringencia Dulzor Persistencia aromática Untuosidad/cremosidad</p>	<p>PNT.16.07 Rev.14 <i>Método interno</i></p>
<p>Fase olfativa <i>(escala discontinua 8 niveles)</i> Balsámico Especiado Evolución Floral Fruta fresca Fruta madura/desecada/confitada Láctico Madera Mineral Vegetal</p>	<p>Fase gustativa <i>(escala discontinua 8 niveles)</i> Balsámico Especiado Evolución Floral Fruta fresca Fruta madura/desecada/confitada Láctico Madera Mineral Vegetal Acidez Amargor Astringencia Dulzor Persistencia aromática Untuosidad/cremosidad</p>			

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino <i>(continuación)</i>	Evaluación sensorial descriptiva Fase gustativa <i>(respuesta binaria sí/no)</i> Salino <i>(respuesta múltiple sí/no/no aplica)</i> Integración alcohol Integración gas carbónico Fase olfativa <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> Fruta Cítrica - Limón - Naranja Fruta blanca - Pera - Manzana - Manzana verde - Uva Fruta tropical - Piña - Mango - Melón maduro - Plátano Fruta de hueso - Melocotón - Albaricoque - Membrillo Fruta roja - Fresa - Cereza madura Fruta Negra - Mora - Grosella Fruta del Bosque - Frambuesa - Fresa Silvestre Fruta sobremadurada - Pasa - Higo pasado Miel Confitura - Mermelada - Almíbar Fruta desecada - Dátil - Orejón	PNT.16.07 Rev.14 <i>Método interno</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO		NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino <i>(continuación)</i>	Fase olfativa <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> Flores dulces - Rosa - Violeta - Mimosa Flores blancas - Flor de Naranja - Jazmín Especiado dulce - Vainilla - Anís - Coco Especiado punzante - Clavo - Pimienta Frutos secos - Avellana tostada - Almendra Vegetal Seco - Heno - Tabaco Repostería/Pastelería - Galleta - Pan Lías Madera - Ahumado - Tostado Hierbas aromáticas - Hinojo - Lavanda - Romero Regaliz Balsámico fresco - Eucalipto - Menta - Pino Alcohol	Fase gustativa <i>(identificación: presencia/ausencia)</i> Flores dulces - Rosa - Violeta - Mimosa Flores blancas - Flor de Naranja - Jazmín Especiado dulce - Vainilla - Anís - Coco Especiado punzante - Clavo - Pimienta Frutos secos - Avellana tostada - Almendra Vegetal Seco - Heno - Tabaco Repostería/Pastelería - Galleta - Pan Lías Madera - Ahumado - Tostado Hierbas aromáticas - Hinojo - Lavanda - Romero Regaliz Balsámico fresco - Eucalipto - Menta - Pino Alcohol	PNT.16.07 Rev14 <i>Método interno</i>

Un método interno se considera que está basado en métodos normalizados cuando su validez y su adecuación al uso se han demostrado por referencia a dicho método normalizado y en ningún caso implica que ENAC considere que ambos métodos sean equivalentes. Para más información recomendamos consultar el Anexo I al CGA-ENAC-LEC. Un método